



Birreria  
*L' Caval d' brons*  
Torino



1948 11 DICEMBRE 1958

*Lista delle vivande*

*Lusingandomi di soddisfare i Tuoi gusti,  
ti è gradito sentire che Ella conosceva un  
simpatico vicino de "Le Grand Hotel".  
Dir. ERMINIO DE FRANCESCHI.*



LOCALE DI INTERESSE TURISTICO NAZIONALE									
PRIMA CATEGORIA					COPERTO L. 150				
<b>A PERITIVI</b> <i>Apéritifs</i>									
Vermut di Torino 120 Vermouth de Turin					«l caval d'brâns» 250 Cocktail maison				
Pomodoro prepar. 250 Cocktail de tomate					Autunno 250 Cocktail de la saison				
Scotch woodcock 150 Fromage et cipres					Pompelmo allo xérès 250 Pommeau au xérès				
All'acciuga 150 Fromage aux aubrais					Rabais 150 Lanvou et jambon				
Club sandwich 600					Bismarck-Schnitten 600 Sandwich allemand				
Al burro-rafano 150					Au beurre-rafraîchi 150				
<b>ANTIPASTI</b> <i>Hors-d'œuvre</i>									
<b>PESCI</b> <i>Poissons</i>					<b>INSALATE</b> <i>Salades</i>				
Caviale di sterletta 500 Caviar original russe (10 gr.)					Caval d'brâns 350 Spectaculaire maison				
Caviale di salmone 250 Caviar rouge (10 gr.)					S. Daniele crudo 400 Cru supérieur				
Salmone del Reno 650 Saumon du Rhône					Parma crudo 350 Cru de Parme				
Bottarga 400 Bottarga de cabillaud					Capricciosa 300 Cru fumé				
Musciame 300 Filets de dauphin					Affumicato crudo 350 Cru fumé				
Tonno spagnolo 350 Thon espagnol (1 kg.)					Cotto 300 Cuit				
Anguilla affumicata 400 Anguille fumée					Cacciatore 300 Cuisiné à la broche				
Anguilla marinata 350 Anguille marinée					Verzi 350 Cuisiné à la broche				
Tintche di sardine 400 Tintche en sardines					Campagnolo 300 Charcuterie				
Varietà di pesci salati 5.Q. Assortiment de poissons salés					Beccace sul crostione 700 Beccasse sur croûte				
Antipasti assortiti S.Q. Assortiment de hors-d'œuvre à l'Italienne					Tordi allo spiedo (2) 600 Grives à la broche				
PIATTI FREDDI <i>Buffet froid</i>					Fagiano arrosto 700 Faisan rôti				
Piedini di manzo al bagnetto » 400 Pieds de veau avec jus au bain-marie					Fagiano in salmi 700 Faisan en salmis				
Mexicanini in bolla vista 500 Petits roulades en gelée					Verde in civet 650 Lièvre en civet				
Insalata di manzo alla pascana 500 Salade de boeuf					Uccellini alla bergamasca 600 Oiseaux sur polenta				
Carne fredda assortita 600 Ananas anglaise					Tartufi 700 Truffes				
<b>PIATTI DEL GIORNO</b> <i>Plats du jour</i>									
COLAZIONE <i>DEJEUNER</i>					PIANZO <i>DINER</i>				
Maccheroni al gratin 280 Macaroni au gratin					Risotto a Caval d'brâns » 300 Risotto à Caval d'brâns				
Spaghetti all'acciuga 250 Spaghetti aux anchois					Minestrone alla casalinga 200 Potage de légumes				
Tagliolini in brodo 200 Cannelloni au brodo					Agnellotti al sugo 300 Raviolis au jus de viande				
Tenderoni di vitelle stufati 550 Tendons de veau à l'étuvée					Rigatoni al sugo 200 Rigatoni à la sauce				
Bollito misto 550 Poi au feu à l'italienne					Zuppe di cipolle 200 Soupe à la poireau				
Fonduta con tartufi 750 Fondue aux truffes					Costata (1 kg.) 250 Costata (1 kg.)				
Conorni 60 Garnitures de légumes					Rognone di vitello 700 Rognon de veau				
PERCENTUALE DI SERVIZIO 15 %					Sogliola maggiordomo 650 Sole, beurre mi. d'huile				
SERVICE 15 %					Battuta di vitello 600 Poulard				
					Fegato di prosciutto 650 Foie de veau au bœuf				
					Fegato con pancetta affum. 650 Foie gras au jambon				
					Braciola di vitello 650 Côtelettes de veau				
					Costole di scampi 700 Brochettes de langoustines				
					Misto bliste 700 Mélange				
					Intercosta 600 Entrecôte				
					Costollette d'agnello 550 Côtelettes d'agneau				
					Salsa bernaise 150 Sauce bernoise				
					Contorni 100 Garnitures de légumes				
					</				

**SPECIALITÀ DA FARSI**  
Specialità su commenda

** Spaghetti alla carbonara 350 Spaghetti à l'œuf battu 280 Pilaw alla greca 280 Risotto alla cubana 350 Risotto aux bouillies et œufs 250 Trenette al pesto Vermicelles au pistou	Ricotta all'orientale 280 Pilaw à l'oignon 250 Spaghetti salsa noci 250 Spaghetti aux oignons 250 Spaghetti aux aubergines 250 Pasta alimentare pour régime dictée 250	Brodo di tararoga 300 Couscous de tortue 300 Bisque d'acquacella 350 Risotto al salto 250 Risotto soufflé au beurre 250 Tagliatelle piccanti 250 Néfille aux olives, poivron 250 Zuppa di pecci 300 Soupe aux noix 300	* Pizza alla napoletana 250 Pasta capricciosa au citron 350 Mozzarella al pomodoro 500 Filetti di sogliola Richard 650 Filets de sole, spécialité maison 650
Langostinos a lo jerez 700 Langoustines au xérès 700 * Pollo cacciatora (4 porz.) 2400 Poulet à la chasseuse 2400 Polpettine di pollo 550 Crostette di pollo	Bottaggio di affumicati 600 Choucroute garnie 600 Salmibocca alla romana 600 Estofado de veau au jambon 700 * Scampi al prosciutto 700 Langoustines au jambon 700	Pollo al limone (4 porz.) 2200 Poulet rôti au citron 2200 Mozzarella al pomodoro 700 Filetti di sogliola Conti 700 Spaghetti al malizio 700	Cigre di regaglie 600 Beignets 600 Filets de sole, spécialité maison 700 Rognone all'acciuga 700 Rognone de veau aux anchois 700
Chuletas de tocino de Sierra Morena 600 Crostette de porc à l'allume	Chuletas de tocino 600	* * Fagottini pollo Villa d'Este 650 Petits paquets de volaille farcis	

IN SALATE Salades

Lattuga 180 Laitue 180 Radicchio rosso di Treviso 180 Chicorée rouge 180	Songino 180 Mâche 180 Mista di verdure crude 250 Salade mixte de crudité	Cicoria 180 Chicorée 180	Scorzoneră 180 Salsifis 180	Cappuccina 250 Celeri-rave 250
---	---	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

VERDURE - LEGUMI Verdure - Légumes

Peperoncino 300 Paprika rossa 300	Piselli al prosciutto 400 Petits pois au jambon 400	Fatate fritte 200 Pommes de terre frites 200	Fagiolini 300 Harcots verts 300
Fagioli bianchi 150 Haricots blancs 150	Crauti 150 Choucroute 150	Rafano 150 Rafort 150	Spinaci 250 Epinards 250

FORMAGGI - LATTICINI Fromages

Gorgonzola 180 Grana piemontese 180	Olandese 200 Hollandaise 200	Groviera 200 Gruyère 200	Parmigiano 200 Parmesan 200
Caprino 100 De chèvre 100	Provolone 180 De lait de jeune 180	Rob. d'Introbio 200 Graine savoureuse 200	Pecorino 180 De brebis 180
Roquefort 200 Liptovjörður 180	Fetta 180 Fetta 180	Mozzarella 180 De bufflonne 180	Certosino 180 From 180
			Paglierine astigiane 180 From 180
			Bel Paese 180 Dent grasse 180

FRUTTA Fruits

Tutte le frutta di stagione s.c. Corbeilles de fruits	Tutte le frutta in composta s.c. Tous les fruits en compote	Ananas alla brasiliiana 350 Ananas flambé 350	Macchiaia al liquore 300 Macédoine de fruits 300
Mandarini cinesi 350 Mandarines chinois 350	Insalata d'arance 250 Salade d'oranges 250	Banane alla fiamma « Caval'd bróns » 350 Bananes flamées spéciale maison 350	Lickes 350 Fruit chinois 350

DOLCI - COPPE Dessert - Glaces

Coppa Melba 300 Cassata 250 Dolce alla creola 350	Coppa « el morocco » 300 Sernifredo 250 Meringa alla panna 200	Coppa « Caval'd bróns » 300 Marroni canditi 80 Omelette confiture flambé 500	Coppa creola 300 Crema al caramello 250 Zabaglione 300
	Merengue à la crème 200 Assortimento di torte 200	Crêpe Suzette 500 Maurice du m. Racera 500	

Caffè espresso 60  
express

Caffè Hag 80  
decaffiné

Caffè Nest 100  
naturale

Caffè cona 100

Caffè filtre 100  
filter

Caffè Chittney

Cucina Estera

व्रकाश १६ प्रतिशत

Servizio 15 %.

इंदिर्यन् (भारतीय)

१ चावल पोलाजी (सादा) Riso pilaw	L. 200
२ चावल पोलाजी (गोरी) Riso pilaw con robi di montone	* 300
३ मुटी हुई पोलाजी (सादा) Riso dolce	* 300
४ मुटी हुई पेची पोलाजी Pesci al burro	* 600
५ मधी का शोले Intingalo di pesce al curry	* 600
६ मुटी हुई छोटी मुटी Filetti di sogliola rosai	* 600
७ सब्जी - करी Legumi misti al curry	* 350
८ आळु का चौप Polpette di verdura al burro	* 400
९ पिंडी Zucchine ripiene	* 350
१० खेगन Melanzane in umido	* 300
११ नश्त्रे Rinfì alla crema	* 600
१२ सालाद Insalata mista cruda	* 300
१३ गोस्त करी Carne ovina in umido *	* 600
१४ मुता गोस्त Carne ovina arrosto *	* 600
१५ कोमा गोस्त Polpette di ovino al burro	* 550
१६ कबाज Cotoletta di ovino all'orientale	* 600
१७ मुता की करी Pollo al curry (4 porzioni)	* 2200
१८ मुता हुआ मुर्गा Pollo arrosto (4 porzioni)	* 2000
१९ अंडे की करी Uova strapazzate al curry	* 450
२० आँखेट Frittata arrotolata al curry	* 450
२१ चटनी Chittney	--

उन विषयों का नाम देने के लिये उन सभी घरेलू शाकों के नाम हैं।  
Per gustare questi piatti, vogliate telefonare qualche ora prima.  
Ogni specialità è accompagnata dai relativi condimenti da tavola.

中國廚房		Servizio 15 %	За прыемлуживание 15 %	Servizio 15 %
1 薑 寶 湯	Nidi di rondine al brodo ristretto	意园利哥 L. 1000	РУССКАЯ КУХНЯ	Lit. 500
Cucina Chines	Perle di loto in brodo	» 350	Cucina Russa	» 250
2 湯 鮎	Zuppa di fiori gialli	» 350	1 Чёрная икра малосольная <i>Caravella malosol (to gr.)</i>	» 300
3 黃 花 番	Minestra di pinne di pescecani	» 500	2 Красная икра <i>Caravella rosso (to gr.)</i>	» 550
4 魚 翅 湯	Riso fritto con maiale alla cantonese	» 450	3 Винегрет <i>Vinigrette (insalata di barbabietole)</i>	» 250
5 廣 東 米	Riso Annamita con salciccia di Hanol	» 400	4 Салат „Орловъ“ <i>Insalata Orloff (pollo e prosciutto)</i>	» 300
6 安 南 米 火 河 內 香 腸	Vermicelli cinesi con salsa pesce	» 350	5 Салат из латуки со сметаной <i>Insalata di latuga con smerita</i>	» 300
7 絲 豆 雞 細 餅	Tagliatelle di soia fritte	» 350	6 Баклажанная икра <i>Melanzane sfornate</i>	» 300
8 豆 花 酥	Tagliatelle di riso	» 700	7 Постный борщ	» 300
9 越 南 式 麵 湯	Frittata Aumamita	» 550	<i>Zuppa di magro</i>	» 400
10 团 米 餅	Scampi alla foglia con funghi profumati	» 750	8 Огурцы соленые <i>Zuppa di cetrioli salati</i>	» 300
11 安 南 酥	Frittelle di scampi	» 650	9 Рыбовый или первоый суп <i>Zuppa di riso oppure orzo perlaio</i>	» 300
12 海 蟹 蟹	Abalone con pollo	» 750	10 Мясной суп <i>Zuppa di carne alla campagnola</i>	» 450
13 鮑 鮑 肉 团	Trancio di pesce alla salsa Pechinese	» 700	11 Куски рыбы с шампанским <i>Trancio di branzino allo spumante</i>	» 900
14 亞 鮑 魚 炒 鷄	Stomaco di pescacane	» 700	12 Рыбное блюдо необыкновенно вкусное <i>Sogliola al vino bianco</i>	» 700
15 魚 片 調 扎 京 味	Frittelle di gamberetti	按大小 S.C.	13 Форшмак	» 1300
16 燉 魚 腹	Pollo alle gemme di bambù	按多少 S.G.	<i>Sformato di carne e aringhe (2 porz.)</i>	» 600
17 鮑 鮑 米	Pollo alle mandorle (intero)	按多少 S.G.	14 Беф-Строгоновъ	» 600
18 雞 爪 鴨 肉	Pollo alle perle di loto	按多少 S.G.	<i>Filetto di manzo alla crema</i>	» 600
19 小 雞 同 西 卡	Misto ciuese	» 700	15 Кусочки мяса с грибками <i>Polpette di carne con salsa funghi</i>	» 600
20 鷄 炒 遷 將	Filetto di maiale zucch. all'ananas	» 700	16 Попкарские котлеты <i>Cotolette di vitello tritato alla penna</i>	» 650
21 中 國 十 景	Cotenne di maiale soffiate in ragù	» 600	17 Котлеты на сковородке <i>Cotolette nella sfoglia</i>	» 700
22 菇 蘑 肉	Spezzatino di maiale alle gemme di bambù	» 700	18 Пилавъ	» 650
23 肉 皮 炒 鷄	Lichees, frutti cinesi	» 350	<i>Sinfatto di maione con pilavo</i>	» 650
24 筍 干 炒 肉			19 Говядина с меланжанами <i>Montone con melanzane</i>	» 650
25 茄 茄 肉			20 Свиные котлеты с гречневой кашей	» 650
			<i>Cotolette di maiale al burro con polenta nera</i>	» 650
			21 Телячья печенья жареная целиком	» 1400
			<i>Fegato di vitello lardellato</i>	» 2200
			22 Курица под белым соусом	» 600
			<i>Pollo alla smetana (4 porzioni)</i>	» 600
			23 Грибы въ сметане	» 200
			<i>Funghi alla crema</i>	» 350
			24 Гречневая каппа	» 400
			<i>Polenta di grano saraceno</i>	» 400
			25 Сырники	» 400
			<i>Frittelle di ricotta</i>	» 400
			26 Блинчики с вареньемъ	» 400
			<i>Frittelle alla confettura</i>	» 400
			27 Крем ванильевый с яйца	» 400
			<i>Crema d'uovo alla vaniglia</i>	» 400

為嚗中國味，請數小時前通知。  
Per gustare questi piatti, vogliate telefonare qualche ora prima.

每特產都有相對的香料配  
Ogni piatto è accompagnato dai suoi condimenti da tavola.

Чтобы кушать эти блюда, пожалуйста, позвоните несколько часов раньше.  
Per gustare questi piatti, vogliate telefonare qualche ora prima.

Каждая блюдо подается с европейской закуской.  
Ogni specialità è accompagnata dai relativi condimenti da tavola.

Bedenung 15%		Servizio 15 %		Servizio 15 %	
D E U T S C H E UND ÖSTERREICHICHE KÜCHE <i>Cucina Tedesca e Austriaca</i>	L. N/Q	C O C I N A E S P A Ñ O L A Y P O R T U G U E S A *	Servicio 15 %	Servizio 15 %	
1 Reich sortierte Vorspeise <i>Ansfatato assortito</i>	1 Reich sortierte Vorspeise <i>Ansfatato assortito</i>	1 Emburridos de la Rioja <i>Salad al pimentone</i>	L. 350	1 Emburridos de la Rioja <i>Salad al pimentone</i>	L. 350
2 Geräucherter Aufschlitt <i>Salsiccia affumicata</i>	2 Geräucherter Aufschlitt <i>Salsiccia affumicata</i>	2 Arroz a la cantábrica <i>Risotto con pesce</i>	350	2 Arroz a la cantábrica <i>Risotto con pesce</i>	350
3 Ochsenmaul-Salat <i>Insalata misto di bue</i>	3 Ochsenmaul-Salat <i>Insalata misto di bue</i>	3 Paella a la valenciana (2 porc.)	1400	3 Paella a la valenciana (2 porc.)	1400
4 Wurstsalat <i>Insalata di salsiccia</i>	4 Wurstsalat <i>Insalata di salsiccia</i>	4 Linguado á moda do Porto <i>Fillets di soglio al vino bianco</i>	650	4 Linguado á moda do Porto <i>Fillets di soglio al vino bianco</i>	650
5 Gemüsesuppe <i>Zuppa di verdura</i>	5 Gemüsesuppe <i>Zuppa di verdura</i>	5 Langostinos a lo jerez <i>Scampi allo xerez</i>	700	5 Langostinos a lo jerez <i>Scampi allo xerez</i>	700
6 Erbsensuppe <i>Zuppa di piselli</i>	6 Erbsensuppe <i>Zuppa di piselli</i>	6 Tortilla Madrid-Goyesco <i>Frittata con carne</i>	550	6 Tortilla Madrid-Goyesco <i>Frittata con carne</i>	550
7 Hannover-Beefsteak <i>Trinato di filetto crudo con nero</i>	7 Hannover-Beefsteak <i>Trinato di filetto crudo con nero</i>	7 Ovos Vilmorim <i>Omelette strappata con asparagi</i>	500	7 Ovos Vilmorim <i>Omelette strappata con asparagi</i>	500
8 Seezunge in Butter mit Kartoffeln <i>Sogliola al burro con patate</i>	8 Seezunge in Butter mit Kartoffeln <i>Sogliola al burro con patate</i>	8 Pollo a la sevillana (4 porc.) <i>Pollo con riso</i>	2400	8 Pollo a la sevillana (4 porc.) <i>Pollo con riso</i>	2400
9 Forelle in Butter <i>Trotella al burro</i>	9 Forelle in Butter <i>Trotella al burro</i>	9 Pollo a la huerta (4 porc.) <i>Pollo in coccotte</i>	2200	9 Pollo a la huerta (4 porc.) <i>Pollo in coccotte</i>	2200
10 Nürnberger Rostbraten mit Kartoffelsalat <i>Braised di manzo con insalata di patate</i>	10 Nürnberger Rostbraten mit Kartoffelsalat <i>Braised di manzo con insalata di patate</i>	10 Rojões á moda de Coimbra <i>Rognons au poivre</i>	700	10 Rojões á moda de Coimbra <i>Rognons au poivre</i>	700
11 Filetgoulash mit Pilzen und Reis <i>Spätzle di vitello con funghi e riso</i>	11 Filetgoulash mit Pilzen und Reis <i>Spätzle di vitello con funghi e riso</i>	11 Ternera a la aragonesa <i>Scaloppine di vitello al vino bianco</i>	600	11 Ternera a la aragonesa <i>Scaloppine di vitello al vino bianco</i>	600
12 Wiemerschnitzel mit Kartoffeln <i>Scaloppa di vitello panata con patate</i>	12 Wiemerschnitzel mit Kartoffeln <i>Scaloppa di vitello panata con patate</i>	12 Bife de vitela á moda do Minho <i>Scaloppini di vitello al porto</i>	600	12 Bife de vitela á moda do Minho <i>Scaloppini di vitello al porto</i>	600
13 Kalbsniere am Spies <i>Rognone di vitello allo spiedo</i>	13 Kalbsniere am Spies <i>Rognone di vitello allo spiedo</i>	13 Chuletas de ternera a la Murillo <i>Cotoletta di vitello con salsa funghi</i>	700	13 Chuletas de ternera a la Murillo <i>Cotoletta di vitello con salsa funghi</i>	700
14 Hamburg-Steak mit Erbsen <i>Trinato di manzo al burro con piselli</i>	14 Hamburg-Steak mit Erbsen <i>Trinato di manzo al burro con piselli</i>	14 Solomillo a la asturiana <i>Fillets con teste funghi ai ferri</i>	700	14 Solomillo a la asturiana <i>Fillets con teste funghi ai ferri</i>	700
15 Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln <i>Braised di ferri con cipolla e patate arrosto</i>	15 Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln <i>Braised di ferri con cipolla e patate arrosto</i>	15 Bistec a la toledana <i>Intersetta al burro con verdura</i>	650	15 Bistec a la toledana <i>Intersetta al burro con verdura</i>	650
16 Kaltes Gemisches Fleisch <i>Plato di carne fredda</i>	16 Kaltes Gemisches Fleisch <i>Plato di carne fredda</i>	16 Albondigillas <i>Polpetti di manza in uova</i>	550	16 Albondigillas <i>Polpetti di manza in uova</i>	550
17 Pilzen mit Rahm <i>Funghi alla crema</i>	17 Pilzen mit Rahm <i>Funghi alla crema</i>	17 Chuletas de cabrito a la andaluza <i>Cotolette di capretto con pomodoro e scorz</i>	600	17 Chuletas de cabrito a la andaluza <i>Cotolette di capretto con pomodoro e scorz</i>	600
18 Elsässer Sauerkraut <i>Bottaggio di salsiccia con erbe</i>	18 Elsässer Sauerkraut <i>Bottaggio di salsiccia con erbe</i>	18 Chuletas de cordero a la Navarra <i>Scaloppine di agnello al vino bianco</i>	600	18 Chuletas de cordero a la Navarra <i>Scaloppine di agnello al vino bianco</i>	600
19 Schweins-Füsse gebacken mit Remoulade und Kartoffeln <i>Piatto di manzo fritti con salsa remoulade e patate</i>	19 Schweins-Füsse gebacken mit Remoulade und Kartoffeln <i>Piatto di manzo fritti con salsa remoulade e patate</i>	19 Lomo de porco assado à alentejana <i>Fillets di maiale saltato, salsa marmelada</i>	600	19 Lomo de porco assado à alentejana <i>Fillets di maiale saltato, salsa marmelada</i>	600
20 Glacierte Kalbsleber, Reis <i>Featto glassato con riso</i>	20 Glacierte Kalbsleber, Reis <i>Featto glassato con riso</i>	20 Chuletas de tocino de Sierra Morena <i>Cotoletta di maiale all'agnello</i>	600	20 Chuletas de tocino de Sierra Morena <i>Cotoletta di maiale all'agnello</i>	600
21 Schweinkotelett mit Zwiebeln <i>Cotoletta di maiale con cipolla</i>	21 Schweinkotelett mit Zwiebeln <i>Cotoletta di maiale con cipolla</i>	21 Lomo con judías a la catalana <i>Fillets di maiale in padella</i>	550	21 Lomo con judías a la catalana <i>Fillets di maiale in padella</i>	550
22 Schweinschnitzel mit Paprika-Sauce und Spaghetti <i>Scaloppine di maiale con salsa paprika e spaghetti</i>	22 Schweinschnitzel mit Paprika-Sauce und Spaghetti <i>Scaloppine di maiale con salsa paprika e spaghetti</i>	22 Hongos a la parrilla <i>Funghi funghi ai ferri</i>	600	22 Hongos a la parrilla <i>Funghi funghi ai ferri</i>	600
23 Spiegeleier mit Bratkartoffeln <i>Uovo al forno con patate arrosto</i>	23 Spiegeleier mit Bratkartoffeln <i>Uovo al forno con patate arrosto</i>	23 Ensalada Jusitana <i>Insalata di finocchio</i>	250	23 Ensalada Jusitana <i>Insalata di finocchio</i>	250
24 Gemüseomelette <i>Omelette con verdura</i>	24 Gemüseomelette <i>Omelette con verdura</i>	24 Ensalada de escarola a la almorraina <i>Insalata di latte alle olive</i>	300	24 Ensalada de escarola a la almorraina <i>Insalata di latte alle olive</i>	300
25 Gemisches Kompost <i>Compota mista</i>	25 Gemisches Kompost <i>Compota mista</i>	25 Ensalada a la asturiana <i>Insalata di miele e patate</i>	300	25 Ensalada a la asturiana <i>Insalata di miele e patate</i>	300
26 Apfelstrudel <i>Dolce con miele</i>	26 Apfelstrudel <i>Dolce con miele</i>	26 Merengue a la muriciana (1) <i>Meringa con marmellata d'arancio amaro</i>	200	26 Merengue a la muriciana (1) <i>Meringa con marmellata d'arancio amaro</i>	200
		27 Flan <i>Crema caramello</i>	250	27 Flan <i>Crema caramello</i>	250

Jede Spezialität wird mit den dazu passenden Saucen serviert.

Ogni piatto è accompagnato dai suoi condimenti da tavola.

Sus propios sazonamientos y guisados acompañan a cada especialidad.

Ogni specialità è accompagnata dai relativi condimenti da tavola.

ESEMPLARE N. 4267

VINCENZO DONA - TORINO







<i>ANTIPASTI</i>	<i>HORS D'OEURES</i>	<i>Lit</i>
1. <i>Involtini primavera</i>	<i>Spring rolls</i>	2.500
2. <i>Patate fritte*</i>	<i>Potato chips</i>	3.000
3. <i>Croccette di aragoste</i>	<i>Prawn crocchette</i>	2.500
4. <i>Uova marinate</i>	<i>Marinated eggs</i>	3.500
5. <i>Chele di granchi fritti*</i>	<i>Fried chele craps</i>	5.000
6. <i>Ravioli al vapore*</i>	<i>Steamed dumplings</i>	4.300
7. <i>Ravioli alla griglia*</i>	<i>Grill dumplings</i>	5.000
8. <i>Ravioli al vapore con gamberi*</i>	<i>Steamed dumplings with shrimps</i>	5.500
9. <i>Antipasto assortito</i>	<i>Assorted antipasti</i>	6.500
10. <i>Pollo freddo in vino cinese</i>	<i>Cold chicken in chinese wine</i>	5.000
11. <i>Insalata verde</i>	<i>Green salad</i>	4.000
12. <i>Alyche fritte</i>	<i>Fried seaweeds</i>	3.000
13. <i>Verdura mista fritta</i>	<i>Mixed vegetables fried</i>	3.000
14. <i>Trippa al sugo freddo</i>	<i>Cold tripe in sauce</i>	5.500
15. <i>Chele di granchi al sugo freddo (crudo)</i>	<i>Chele craps in sauce (raw)</i>	15.000
*****		
<i>Zuppe</i>	<i>Soups</i>	<i>Lit</i>
16. <i>Zuppa di wanton</i>	<i>Wanton's soup</i>	3.000
17. <i>Zuppa di pollo con gamberi e funghi</i>	<i>Chicken soup with shrimps &amp; mushrooms</i>	4.500
18. <i>Zuppa di tuofu</i>	<i>Tuofu soup</i>	3.000
19. <i>Zuppa di polpa di granchio e asparagi cane</i>	<i>Crab's &amp; asparagus soup</i>	4.500
20. <i>Zuppa di pinne di pesce cane</i>	<i>Shark fin's soup</i>	5.500

21.Zuppa di mais	Corn's soup	3.000
22.Zuppa di verdura	Vegetables soup	3.000
23.Zuppa agro-piccante	Hot sour soup	3.000
*****		
<b>PASTA E RISO</b>		
24.Spaghetti alla piastra ai tre cibi	Fried noodles in iron plate	5.500
25.Spaghetti al curry	Curry noodles	4.500
26.Capellini di riso saltati	Fried noodles rice	4.500
27.Vermicelli di soia con fine suino	Fan's with minced meat	4.500
28.Spaghetti con brodo di carne	Noodles in pork's soup	4.500
29.Gnocchi di riso	Fried rice's gnacc	4.500
30.Spaghetti fritti	Fried noodles	4.000
31.Spaghetti saltati in piccante	Noodles in hot sauce	4.500
32.Risotto con gamberi	Fried rice with shrimps	4.500
33.Risotto con pollo	Fried rice w. Chicken	4.500
34.Risotto con curry	Curry sauce rice	4.500
35.Risotto con verdura	Fried rice with vegetables	4.000
36.Risotto alla cantonese	Fried canton's rice	4.500
37.Risotto con ananas	Fried rice with ananas	4.500
38.Risotto in piccante	Rice w. Hot sauce	4.000
R. Riso bianco	White rice	1.500
*****		

PESCE E CROSTACE*	SEA FOOD	Lit
39.Gamberi con bambù e funghi	Shrimps with bamboo and mushrooms	8.000
40.Gamberi alla piastra cinese	Shrimps in iron plate	9.000
41.Gamberi con piselli	Shrimps with pea	7.500
42.Gamberi al curry	Shrimps with curry	7.500
43. Gamberi fritti	Fried shrimps	7.500
44.Gamberi con verdura	Shrimps with vegetables	7.500
45.Gamberi con peperoni piccanti	Shrimps with hot peppers	7.500
46.Gamberi in salsa agro dolce	Shrimps in sweet sour sauce	7.500
47.Gamberoni fritti alla coda di pavone	Fried king prams shrimps	9.000
48.Gamberoni alla piastra	Shrimps in iron plate	12.000
49.Spiezini di gamberoni alla piastra	Steved spiful in iron plate	12.000
50.Gamberoni alla salsa chili	Stewed prawns in hot sauce	10.000
51.Gamberoni stufo in salsa in shell	Stewed prawns with sauce in shell	10.000
52.Nido di rondine con frutti di mare	mixed sea fruits in bird's nest	8.500
53.Pesce al vapore	Steamed fish	12.000
54.Pesce in salsa agro dolce	Fish w. Sweet and sour sauce	12.000
55.Pesce stufo in salsa	Fish with sauce in shell	12.000
56.Pesce alla salsa chili	Fish with hot sauce	12.000

57.Chele di granchi stufato in salsa	Chele crab's with sauce in shell	12.000
58.Misto fritto(pesce, gamberi, calamari)	Fried sea mixed	12.000
59.Calamari con peperoni	Squids with pepers	8.000
*****		
<b>VITELLO*</b>		
<b>VEAL</b>		
60.Vitello alla piastra cinese	Veal with green in iron plate	9.000
61.spiedini di vitello alla piastra	Veal spitful in iron plate	9.000
62.Vitello con funghi e bamboo	Veal with bamboo & mushrooms	7.500
63.Vitello in salsa piccante	Veal with hot sauce	7.000
64.Vitello con verdura	Veal with vegetables	7.000
65.Vitello con germogli di soia	Veal with bean sprouts	7.000
66.Vitello con cipolla	Veal w. Green onions	7.000
67.Vitello in salsa d'ostriche	Veal with oyster sauce	7.000
68.Vitello con peperoni	Veal with green pepers	7.000
69.Vitello con curry	Veal with curry	7.000
*****		
<b>MAIALE*</b>		
<b>PORK</b>		
70.Maiale alla piastra	Pork in iron plate	9.000
71.Maiale con bambù e funghi	Pork with bamboo & mushrooms	6.500
72.Maiale in salsa piccante	Pork in hot sauce	6.500
73.Misto dello chef all'arrabiata	Chef's assortment in hot sauce	7.000
74.Maiale in salsa agro dolce	Pork with sweet sour sauce	6.500

75.Costata di maiale in agro dolce	Spareribs in sweet sour sauce	7.000
76.Costata di maiale fritto	Fried pork spareribs	7.000
*****		
POLLO*	CHICKEN	Lit
77.Pollo con funghi e bambù	Chicken with bamboo & mushrooms	7.500
78.Pollo in salsa agro-dolce	Chicken in sweet sour sauce	7.000
79.Pollo con peperoni	Chicken & pepers	7.000
80.Pollo alla piastra	Chicken in iron plate	9.000
81.Pollo con gamberi e funghi	Chicken with shrimps and mushrooms	7.500
82.Pollo al curry	Chicken with curry	7.000
83.Pollo con mais	Chicken with corn's	7.000
84.Pollo con ananas	Chicken with ananas	7.000
85.Pollo con limone	Chicken with lemon	7.000
86.Spedini allo piastra di pollo	Chicken spifful in iron plate	9.000
87.Pollo fritto agli aromi cinese	Fried chicken with chinese flavours	7.000
88.Pollo con mandorle	Chicken with almonds	7.500
89.Pollo alla salsa piccante	Chicken with hot sauce	7.000
*****		
ANATRA*	DUCK	Lit
90.Anatra alla piastra	Duck in iron plate	9.000
91.Anatra con funghi e bambù	Duck with bamboo & mushrooms	8.000
92.Anatra in salsa piccante	Duck in hot sauce	7.500
93.Anatra all'arancia	Duck in orange	7.500

94.Arrosto d'anatra con aromi cinesi	Roasted duck in chinese flavour	7.500
*****	*****	*****
Anatra alla pecchinese (prenotazione)	Duck beijing (booking)	50.000
*****	*****	*****
VERDURA	VEGETABLES	Lit
95.Germogli di soia	Stewed bean sprouts	5.000
96.Bambù e funghi stuفات	Stewed bamboo & mushrooms	5.500
97.Misto di verdura alla buddista	Mixed vegetables in bhuddist flavour	5.000
98.Stufato di tuofu	Stewed tuofu	6.000
99.Tuofu piccante	Hot tuofu	6.000
100. Tuofu crudo in salsa di soia	Tuofu raw with sauce in shell	6.000
*****	*****	*****
FRUTTA E DOLCE	DESSERT	Lit
F1 Caramellata di frutta	Caramelized fruit	4.000
F2 Dolce di cocco	Fried coconut	3.500
F3 Dolce di fagiolini ....di soia	Fried bean cream	3.500
F4 Gelato fritto	Fried ice cream	4.000
F5 Frutta mista cinese	Mixed chinese fruits	4.000
F6 Frutta fresca	Fresh fruits	3.000
F7 Gelati vari	Ice cream	3.000
F8 Latte fritto	Fried milk	3.500
F9 Cioccolato dello Chef	Pin's chocolate	3.500

VINI/WINE

COLOMBA PLATINO CL. 75 £. 16.000  
CORSO CL. 75 £. 11.000 (ROSSO 12.000)  
LNCERS CL. 75 £. 11.000  
FERNANDO CL. 75 £. 10.000 (ROSSO 12.000)  
BIANCO ALCAMO CL. 75 £. 10.000  
NOCELLA CL. 75 £. 8.500  
CORSO ML75 £. 6.000 (ROSSO) £. 6.000  
TERRE D'AGALA CL. 75 £. 18.000 ROSSO

BIBITE/DRINK

BIRRA CINESE CL. 66 £. 6.000  
BIRRA CINESE CL. 33 £. 3.000  
BIRRA KRONENBOURG CL. 66 £. 4.000  
BIRRA KRONENBOURG CL. 33 £. 2.500  
\*\*\*\*\*  
ACQUA MINERALE NATURALE CL. 92 £. 2.500  
ACQUA MINERALE NATURALE CL. 46 £. 1.500  
\*\*\*\*\*  
COCA COLA, FANTA, SPRITE CL. 33 £. 2.500  
COCA COLA, FANTA, SPRITE L. 1.5 £. 6.000  
TE 'CINNAMON' ..... £. 1.500  
GRAPPA DI ROSE, RISO, BAMBU' £. 2.000  
SAKE ¼ £. 6.000  
VINO CINESE ¼ £. 6.000  
APERITIVO, AMARO £. 3.000  
\*\*\*\*\*  
COPERTO.....£.  
SERVIZIO ..... £. 10%

"\*\* I prodotti serviti sono surgelati  
Il ristorante fa uso di olio di semi di soia

*Che strano modo di mangiare, quello del ristorante cinese!  
Vorrei andarci proprio oggi, a provare!  
Caro amico, benvenuto!  
Si accomodi, da noi si mangia la vera cucina tradizionale,  
le nostre specialità sono preparate da un cuoco nativo di  
Shanghai, ricco di esperienza della cucina cinese.  
Otterrete la più grande soddisfazione!  
Il delizioso gusto proprio del popolo cinese!  
Benvenuto! Grazie*

*\*\*\*\*\*  
uso dei bastoncini*



*tenere la prima bacchetta  
come una matita;*



*mettere le seconda bacchetta  
tra il medio e l'anulare*



*La seconda bacchetta  
rimarrà immobile; con  
l'indice azionare a modo di  
molletta.*

---

*Ristorante cinese "LA GRANDE CINA"  
Via Cavour N° 42/44 Palermo  
Tel/fax: 091/320389*



MENU FISSO: £. 16.000  
A SCELTA UN PIATTO  
(ESCLUSO BEVANDE)

ANTIPASTI

Ravioli al vapore	Steamed dumplings
Involtini primavera	Spring roll's
Crocchette di aragosta	Prawn crocchette

PRIMI

Spaghetti saltati con tre cibi	Fried chinese noodles
Risotto alla cantonese	Fried cantonese rice
Risotto al curry	Curry sauce rice

SECONDI

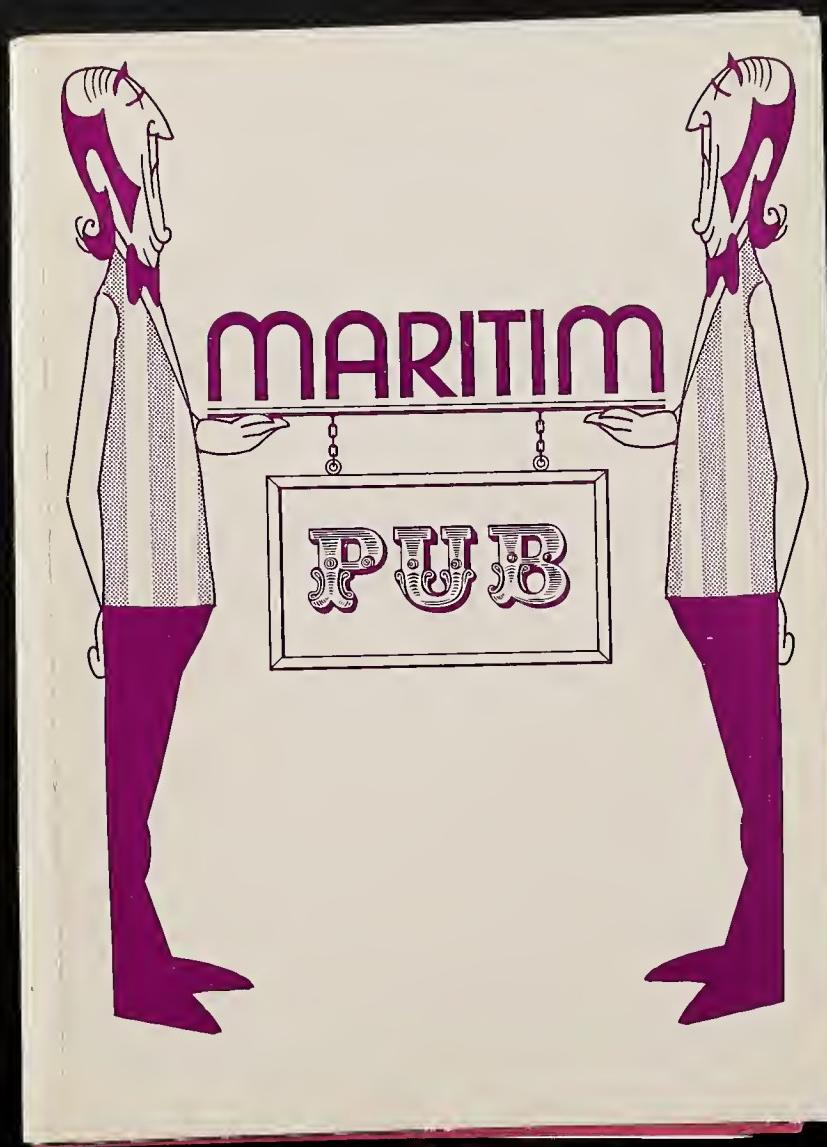
Gamberi in salsa piccante	Shrimps w. Hot sauce
Vitello alla salsa di ostriche	Veal in oyster sauce
Pollo con mandorle	Chicken with almonds
Maiale in salsa agro-dolce	Pork in sweet sour sauce

DESSERT

Gelato fritto	Fried ice cream
Fruita mista cinese	Mixed chinese fruits
Fruita fresca	Fresh fruits

RISTORANTE CINESE "LA GRANDE  
CINA" VIA CAOUR, 42 90133 PALERMO  
TELEFONO E FAX 091/32.03.89







**HOTEL  
MARITIM**  
STADTGARTEN GELENKIRCHEN

Gebratener Leberkäse  
mit Spiegelei  
und Röstkartoffeln

N DM 8,25

Ungarisches Saftgoulasch  
mit Petersilienkartoffeln  
und Periser Karotten

R DM 13,50

Königin Pastete  
mit Zuckerrübsen

- DM 6,50

Gegrillte Schweinshaxe  
mit Weinsauerkraut  
und Bauernbrot

K DM 9,75

Geflügelssalat HAWAII  
mit Toast  
und Butter

J DM 9,50

LECKERES, DEFTIGES AUS DEM RUHRGEBIET

1 Terrine Fitzebohnen mit Rindfleischwürfel	DM 6,50
2 »Surmaus mit witte Bauen« Sauerkraut mit weißen Bohnen, Speckwürfel, Kartoffeln und Dickbein	DM 9,50
3 Taubenragout mit Brühreis, Kopf- und Tomatensalat	DM 14,40
4 Stalkaninchchen mit Speck und Knoblauch, Möhren, Sellerie und Salzkartoffeln	DM 14,25
5 Frau Görkes eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	DM 7,20
6 Dortmunder Apfelkuchen	DM 2,25

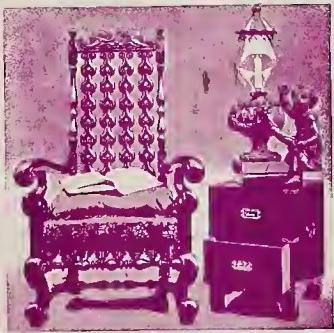
HEUTE PIKANT UND KÖSTLICH UNSERE VORSPEISEN

7 Zarte holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art und Salzkartoffeln	DM 8,75
8 Kieler Räucheral und hausgebackter Grönlandlachs mit Sahnemeerrettich, Stangenbrot und Butter	DM 14,00
9 Italienischer Fleischsalat mit Apfelstreifen, gekochtem Ei, Salami, Cornichons, Vollkornbrot und Butter	DM 7,50
10 Crevettencocktail mit französischem Stangenbrot und Butter	DM 11,75
11 Rührreier mit Waldpilzen in Cremesauce und Grilltomate	DM 7,25
12 Sieben Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Knoblauch, Weißbrot zum Austunken	DM 8,40

SUPPEN		
13 Rindsbouillon mit Eigelb und Kräutern	DM 4,00	
14 Französische Zwiebelsuppe, knusprig überbacken	DM 4,75	
15 Schildkrötensuppe LADY CURZON	DM 5,00	
SOUPIEREN SIE EXCELLENT		
16 Blätterteigpastetchen JACK BLUNT	DM 7,60	
Für den kleinen Appetit genau das Richtige. Das gut erhitzte Pastetchen wird gefüllt mit einem Ragout von Pilzen, Kräutern und gekochten Eiern.		
17 Gebratene Knackwürste mit Sauerkraut, weißen Bohnen und Naturkartoffeln	DM 6,85	
18 Herren Toast	DM 8,75	
Ein Toast auch für die Damen nach dem Motto »Manche mögen's heiß«; leider ohne Marilyn oder Tony, sondern mit pfefferscharfen Fleischstreichen und mit würzigen Goudakäse überbacken.		
19 Mageres Schweinekotelett MARIE JOHANNA	DM 12,75	
200 Gramm Stielkotelett werden auf dem Rost gebraten und mit Speck-Bratkartoffeln, Grilltomate und Prinzelbohnen angerichtet.		
20 Rumpsteak Chili con carne	DM 16,25	
mit feinen Zwiebelwürfeln und pommes frites		
21 Truthahnbüschchen SCHÖNE HELENA	DM 14,80	
Zartes Truthahnfleisch in Butter gebraten, mit feiner Kraftsauce umgeben und mit Spargelspitzen, Möhren, Kartoffelkroketten und Herzcrouton serviert.		
22 Vordersaftschinken FITZ JAMES		
Ein kräftiges Stück Schinken wird mit Madeirasauce bekränt und mit gebratenen Champignons und Tomatenröllchen geschmacklich abgerundet	DM 13,25	
23 Kalbsrahmschnitzel nach altbairischer Art	DM 15,25	
Klassisch, traditionell, typisch deutsch, saftig und gut, serviert mit Butternudeln und glacierten Karotten		
24 Rinds- und Schweinsfilet nach Botschafter Art	DM 22,50	
Schönstes Filet wird rosa gebraten auf Buttercroutons gesetzt, mit jungen Gemüsen umlegt und mit Sauce Bearnaise serviert.		
25 Hirscheulensteak nach Großjägermeister Art	DM 22,00	
Ein gut durchgebratenes Hirschschotel, bedeckt mit einer sämigen, nicht zu scharfen Grünpefferrahmsauce, geschmacklich vollendet mit glacierten Kastanien, Bohnen und Kartoffelkroketten.		
26 Wiener Schnitzel mit Zuckererhsen und pommes frites	DM 18,25	
27 Nordseezunge WILHELM W. MÜLLER	DM 16,00	
Eine herrlich vollfleischige Rotzunge wird gebraten, mit Zitronen und Speckwürfel verfeinert und mit Salzkartoffeln serviert.		
28 Lammkeulenspieß STES MARIES-DE-LA-MER	DM 17,75	
Fettarme, zarte Lammkeulewürfel mit Mittelmeer- kräutern gebraten, in Pflanzenöl rosa gebraten, kommunizieren allerfeinst mit Tomatengemüse und Butterkartoffeln		
29 Frische Saisonsalate mit Frenchdressing oder Sauerrahmdressing	DM 3,50	
30 Westfälischer Knochenschinken mit Cornichons, Vollkornbrot und Butter	DM 16,50	

		A B E N D K A R T E
		nach 22.30 Uhr
31	Restaurationsbrot mit Fleischsalat, rohem Schinken, Salami, Spargelspitzen, Ei und Tomate <i>Spargelspitzen Ei</i>	DM 9,25
32	Schweinsmett mit Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer, verschiedene Brotsorten und Butter	DM 8,90
33	Salat AIDA	DM 7,80
	Am späten Abend für Kalorienbewußte. Abgezogene Tomaten, Artischockenherzen, Paprikastreifen, gekochtes Ei, Frenchdressing, Brot und Butter <i>Ei</i>	
34	Internationale Käseplatte <i>cheese, bread, red wine</i> mit französischem Stangenbrot, Butter und einem Glas rotem Landwein	DM 9,75
35	Delikates vom Fisch in bunter Pracht Hausgebeizter Nordlandlachs, Räucherlachs, Crevetten und Matjes mit Sahneherrettsalat, französischem Brot und Butter <i>herrettsalat</i>	DM 19,50
36	Camembert gebacken mit Preiselbeeren	DM 7,75
	DESSERTS	
37	Bananensalat mit Maraschino und Walnüssen	DM 5,75
38	Eisbecher ALEXANDRA Pistazieneiscreme mit Pfefferminzlikör, Schlagrahm und Moccabohnen	DM 7,00
39	Vanilleeis mit Himbeersauce und Pfirsichwürfel	DM 6,40
	A B E N D K A R T E	
101	Terrine Fitzebohnen mit Rindfleischwürfel	DM 6,50
102	Französische Zwiebelsuppe, knusprig überbacken	DM 4,75
103	Putenbruststeak (200 Gramm)	DM 13,50
104	Entrecote (200 Gramm)	DM 18,50
105	Kalbsrückenstein (200 Gramm)	DM 21,00
106	Rinderfilet (200 Gramm)	DM 24,00
	dazu servieren wir pommes frites oder Kartoffelkroketten und Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise	
107	Pfeffersteak mit grüner Pfefferrahmsauce, Grilltomate und Kartoffelkroketten	DM 25,50
108	Frische Saisonsalate mit Frenchdressing oder Sauerrahmdressing	DM 3,50

109	Westfälischer Knochenschinken mit Cornichons Vollkornbrot und Butter	DM 16,50	BIERE		ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
110	Schweinsmett mit Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer, verschiedene Brotsorten und Butter	DM 8,90	Pils 2000 Veltins Pils Veltins Pils Alt Alt Pils, Fl. Berliner Weiße Dät Pils, Fl.	0,3 l 2,05 0,2 l 1,50 0,4 l 2,90 0,2 l 1,40 0,4 l 2,70 3,50 3,10 3,05	Cola 1,85 Fanta 1,80 Apollinaris 1,90 Staatl. Facbingen 2,30 Schweppes Tonic Water, 3,50 Bitter Lemon, Ginger Ale 3,50 Orangensaft 0,2 l 3,60 Grapefruitsaft 3,80 Johannisbeersaft, schwarz 3,65 Apfelsaft 2,20 Tomatensaft 2,75 Bier «Birell» 3,75
111	Salat AIDA  Abgezogene Tomaten, Artischockenherzen, Paprikastreifen, gekochtes Ei, Frenchdressing, Brot und Butter	DM 7,80	SPIRITUOSEN	2 cl	WARMER GETRÄNKE
112	Internationale Käseplatte mit französischem Stangenbrot, Butter und einem Glas rotem Landwein	DM 9,75	Bommerlunder Doppelwacholder Doornkaat/Steinhäger Weizen Fürst Bismarck Malteser Aquavit Kirschwasser Himbeergeist William's Birne Slivovitz Gordon's Dry Gin Wodka Moskovskaja Wodka Moskovskaja Cointreau Asbach Uralt Remy Martin VSOP Underberg Jägermeister Fernet Branca Jubiläums-Aquavit	2,05 1,60 1,95 1,75 2,25 3,05 2,95 3,45 3,10 3,00 3,20 3,25 2,90 3,90 2,75 2,50 2,85 2,45	Tasse Kaffee 1,60 Portion Kaffee 3,20 Portion Mocca 4,50 Portion Kaffee coffeinfrei 3,40 Glas Tee 1,65 Portion Tee 3,30 Portion Schokolade 3,50 Glühwein 3,85 Grog von Rum 4,50 Irish Coffee 8,—
113	Herren Toast  Ein Toast auch für die Damen nach dem Motto «Manche mögen's heiß»; leider ohne Marilyn oder Tony, sonder mit pfefferscharfen Fleischstreifchen und mit würzigem Goudakäse überbacken.	DM 8,75		1/1 Fl. 76,—	WEINE
114	Camembert gebacken mit Preiselbeeren	DM 7,75	SCOTCH WHISKY (inclusiv Sodawasser)	4 cl	MOSEL
115	Bananensalat mit Maraschino und Walnüssen	DM 5,75	Ballantine's Johnnie Walker, Red Label Haig's Dimple Scotch	6,80 7,00 8,00	1973er Urziger Schwarzlay, Kabinett Qualitätswein mit Prädikat 23,00
116	Eisbecher ALEXANDRA  Pistaziencreme mit Pfefferminzlikör, Schlagrahm und Moccabohnen	DM 7,00	BOURBON WHISKEY	4 cl 7,10 1/2 Fl. 58,00	RHEIN
117	Vanilleeis mit Himbeersauce und Pfirsichwürfel	DM 6,40	Old Grand Dad Old Grand Dad Jack Daniel's Black Label	9,50	1973er Niersteiner gutes Domtal Kabinett, Qualitätswein mit Prädikat 22,50
			APERITIFS		BURGUND
			Vermouth weiß, rot Tio Pepe Campari Pernod	5 cl 3,50 4,70 4 cl 6,25 5,75	1974er Beaujolais Villages, A.C. Quinson Fils, Fleurie 25,00
			OFFENE WEINE	0,25 l	SEKT UND CHAMPAGNER
			Calvet rot Zoller Nußberg Maiheimer Mandelhöhe, rosé Oppenheimer Krötenbrunnen	5,00 5,20 4,80 5,30	Maritim Extra Cuvée 1/4 10,00 Maritim Extra Cuvée 1/1 29,00 Kupferberg Fürst Bismarck 38,00 Söhnlein Fürst v. Metternich 43,00 Pommery & Greno, Drapeau Sec 54,00



Lieben Sie  
das Besondere?

Dann sind Sie ein Freund unserer bekomm-  
lichen Biere, eines ganz besonderen Pilsener.  
Hopfen und Malz bester Qualität, feinste Hefe  
und besondere weiches Grevensteiner  
Quellwasser aus dem waldreichen  
Sauerland haben VELTINS  
Pilsener zu einem Spitzen-  
erzeugnis deutscher  
Braukunst gemacht.



VELTINS  
KENNEN BEVOZUGEN  
PILSENER



## Special-tilbud

### All You Can Eat

Standard 59,- kr.  
(+e bannerfølge)  
Fri salat +15,- kr.  
Fri sofice +20,- kr.  
Børn u. 12 år 29,- kr.  
Hver dag indt. kl. 15.00.  
Mandag og tirsdag indt. kl. 22.00.

### 2-3 retters menu

#### VÆLG MELLEM:

**Menu 1**  
En skål salat  
+ En small pizza  
(vælg mellem 2-4 små pizza'er)  
+ En skål sofice  
2 retter 44,- kr.  
3 retter 54,- kr.  
Spar op til 29,- kr.

**Menu 2**  
Fri salatbar eller 4 hvidlogsbred  
+ 4 Chicken Wings eller 11 Bradsicks  
+ En small pizza efter eget vælg  
+ Fri sofice eller anden dessert  
efter eget vælg  
2 retter 69,- kr.  
3 retter 79,- kr.  
Spar op til 43,- kr.

Ønsker du at tilsette  
flere ingredienser er prisen  
pr. ingrediens 6,- kr.

## Forretter

### SALATBAR:

En skål salat	19,- kr.
Fri salat i forbundelse med hovedret	24,- kr.
Fri salatbar som hovedret inkl. brød og smør	24,- kr.
Brød og smør	10,- kr.

### HVIDLOGSBRED:

#### Normal:

Baguette m/ hvidlogsmør

4 stk. .... 18,- kr.

6 stk. .... 28,- kr.

#### Søgnerne:

Baguette m/ hvidlogsmør og ost

4 stk. .... 25,- kr.

6 stk. .... 34,- kr.

#### Prøvenciale:

Baguette m/ hvidlogsmør, ost og skinke

4 stk. .... 30,- kr.

6 stk. .... 42,- kr.

#### Royal:

Baguette m/ hvidlogsmør, ost og tomat

4 stk. .... 30,- kr.

6 stk. .... 42,- kr.

#### Blue Cheese:

Baguette m/ hvidlogsmør og blue cheese

4 stk. .... 30,- kr.

6 stk. .... 42,- kr.

### 2-3 retters menu

#### VÆLG MELLEM:

En skål salat  
+ En small pizza  
(vælg mellem 2-4 små pizza'er)

+ En skål sofice  
2 retter 44,- kr.  
3 retter 54,- kr.  
Spar op til 29,- kr.

Ønsker du at tilsette  
flere ingredienser er prisen  
pr. ingrediens 6,- kr.



## Forretter

### SALATBAR:

En skål salat	19,- kr.
Fri salat i forbundelse med hovedret	24,- kr.
Fri salatbar som hovedret inkl. brød og smør	24,- kr.
Brød og smør	10,- kr.

### HVIDLOGSBRED:

#### Normal:

Baguette m/ hvidlogsmør

4 stk. .... 18,- kr.

6 stk. .... 28,- kr.

#### Søgnerne:

Baguette m/ hvidlogsmør og ost

4 stk. .... 25,- kr.

6 stk. .... 34,- kr.

#### Prøvenciale:

Baguette m/ hvidlogsmør, ost og skinke

4 stk. .... 30,- kr.

6 stk. .... 42,- kr.

#### Royal:

Baguette m/ hvidlogsmør, ost og tomat

4 stk. .... 30,- kr.

6 stk. .... 42,- kr.

#### Blue Cheese:

Baguette m/ hvidlogsmør og blue cheese

4 stk. .... 30,- kr.

6 stk. .... 42,- kr.

### 2-3 retters menu

#### VÆLG MELLEM:

En skål salat  
+ En small pizza  
(vælg mellem 2-4 små pizza'er)

+ En skål sofice  
2 retter 44,- kr.  
3 retter 54,- kr.  
Spar op til 29,- kr.

Ønsker du at tilsette  
flere ingredienser er prisen  
pr. ingrediens 6,- kr.



### Chicken wings

Kyllingevinger m/ vores specielle krydderier  
4 stk. .... 29,- kr.  
10 stk. .... 69,- kr.



### Spareribs med BBQ sauce

Lille 275 g ..... 49,- kr.  
Stor 550 g ..... 89,- kr.



### Kartoffelbåde m/ ketchup eller mayonnaise

En portion ..... 19,- kr.



### Breadsticks m/ speciel tomatsauce

Royal ..... 19,- kr.

Lille 6 stk. .... 29,- kr.

Stor 12 stk. .... 29,- kr.



## Pasta

### Spaghetti Bolognese

59,- kr.

### Tagliatelle Gratiné

69,- kr.

Spinatpasta i hvidlogssauce med skinke, champignon og mozzarella ost

### Lasagne

69,- kr.

Pastaplader med oksekød og bolognese. Ovnbagt med mozzarella ost

## Special-tilbud

## Børnemenu

(under 12 år)

Gælder kun i restauranter.

To small pizza med 1 ingrediens

+ en skål sofice

+ en overraskelse

29,- kr.

(ca skål sofice 10,- kr.)

ca overraskelse 10,- kr.)



Sejrer din

fødselsdag

med en small pizza til kun

1,- kr.

på din fødselsdag

(Gælder kun i restauranter)



Fødsels-

dagsparty

Hold børnefødselsdags på Pizza Hut

eller derhjemme

fra kr. 25,-

pr. barn under 12 år

(Få en brochure inden du går)

## Special-tilbud

### All You Can Eat

Standard 59,- kr.  
(+ kamomeltej)  
Fri calze 41,- kr.  
Fri softice 29,- kr.  
Born u. 12 år 29,-  
Hver dag indtil kl. 15,-  
Mandag og Tirsdag indtil k.

### 2-3 retters menu

#### VÆLG MELLEM:

Menu 1  
En skal salat  
+ En small pizza  
(valg mellem vores klassiske pizza'er)  
+ En skal softice  
2 retter 44,- kr.  
3 retter 54,- kr.  
Spar op til 29,- kr.

Menu 2  
Fri salitbar eller 4 hvidlogsbred eller  
4 Chicken Wings eller 100 Breadsticks  
+ En skal salat  
+ Fri softice eller anden dessert  
efter eget vælge  
2 retter 89,- kr.  
3 retter 99,- kr.  
Spar op til 43,- kr.

Ønsker du at tilføje  
første ingrediens er prisen  
pr. ingrediens 6,- kr.



**PAN PIZZA™**

Pan Pizza  
Den originale amerikanske deep pan pizza med den tykke sprøde bund og masser af fyld.  
(Fås i small, medium, large)

VÆLG FØRST DIN FORETRUKNE PIZZABUND:  
Vælg mellem tre størrelser:  
· Small (1 person) · Medium (1-2 personer) · Large (2-3 personer)

Alle pizza'er er med tomatsauce og et dobbelt lag mozzarella-ost.



**The Italian™**

The Italian  
Den traditionelle pizza med de fineste ingredienser og den tynde, sprøde bund.  
(Fås i small, medium, large)



**Cheesy Crust™**

Cheesy Crust  
Den nye revolutionerende pizza, hvor pizzakanten er fyldt med den dejligste ost. En ny og spændende dej som sammen med en helt ny sause med krydderier og en anelse hvidlog fuldender oplevelsen! (Fås kun i large)

**Vores Klassiske pizzaer**

	Small	Medium	Large	Cheesy Crust
Margherita (tomatsauce og mozzarella-ost)	49,-	75,-	113,-	128,-
Pepperoni (pepperoni)	54,-	84,-	123,-	138,-
Farmer	59,-	92,-	133,-	148,-
Hawaii (skink, ananas)	59,-	92,-	133,-	148,-
BMT (bacon, champignon, tomat)	64,-	109,-	143,-	158,-
Europa (oksekød, skink, champignon)	64,-	100,-	143,-	158,-
Vegetarian (tomat, grøn peber, løg, champignon)	64,-	100,-	143,-	158,-
Spicy Hot One - stark	69,-	108,-	153,-	168,-
Supreme (oksekød, pepperoni, løg, grøn peber, champignon)	69,-	108,-	153,-	168,-

**Vores Deluxe pizzaer**

	Small	Medium	Large	Cheesy Crust
Summer BBQ Grill (kylling, bacon, BBQ-sauce)	69,-	106,-	153,-	168,-
Mediterranean (oksekød, champignon, tomat, fetaost)	69,-	108,-	153,-	168,-
Texas BBQ (oksekød, pepperoni, bacon, grøn peber, BBQ-sauce)	69,-	108,-	153,-	168,-
Campagnarde (oksekød, champignon, løg, speciel tomat-hvidlogssauce)	69,-	108,-	153,-	168,-
Blue Cheese (blue cheese, champignon, valnødder)	69,-	108,-	153,-	168,-
Super Supreme (oksekød, svinekød, skink, pepperoni, løg, oliven, grøn peber, champignon)	74,-	116,-	163,-	178,-
Sammensæt din egen pizza Stort med en Margherita og tilføj ingredienser efter ønske Pris pr. ingrediens	6,-	10,-	15,-	15,-



Frøjer din  
fødselsdag

Fra en small pizza til kun  
1,- kr.  
på din fødselsdag.  
(Gælder kun i restauranter)

## Special-tilbud

### Børnemenu

(under 12 år)

Gælder kun i restauranter.

En small pizza med 1 ingrediens

+ en skal softice

+ en oversættelse  
29,- kr.

(Ekstra skal softice 10,- kr.)

(Ekstra oversættelse 10,- kr.)

### Fødsels- dagsparty

Hold børnefødselsdag på Pizza Hut  
eller derhjemme  
fra kr. 25,-  
pr. barn under 12 år  
(Få en brochure inden du går)

### Ingredienser

DK	UK	DE	FR	DK	UK	DE	FR	DK	UK	DE	FR
Oksekød	Beef	Rindfleisch	Bœuf	Røjer	Shrimps	Krabben	Crévettes	Olivier	Olives	Olives	Olivier
Swinekød	Pork	Schweinefleisch	Porc	Tun	Mushroom	Thunfisch	Thon	Tomat	Tomato	Tomates	Tomates
Skink	Ham	Schinken	Hühnerfleisch	Champignon	Green pepper	Champignons	Champignons	Ananas	Ananas	Ananas	Ananas
Kylling	Chicken	Chicken	Peperoniflesch	Jalapenos chili	Jalapenos	Jalapenos	Jalapenos	Fetaost	Feta cheese	Feta cheese	Feta cheese
Pepperoni	Pepperoni	Pepperoni	Pepperoniwurst	Log	Onion	Zwiebel	Piments forts	Extra Mozzarella	Extra Mozzarella	Double Mozzarella	Double garniture de mozzarella
Bacon	Bacon	Bacon	Bacon	Vaffelstær	Walnuts	Walnusse	Oignons	Blaaschimmelkasse	Framage bleu	Double garniture de mozzarella	
							Noix				

## Special-tilbud

### All You Can Eat

Standard 59,- kr.  
(ikke bananer/pølsgang)  
Fri salat +15,- kr.  
Fri softiske +15,- kr.  
Børn under 12 år 29,- kr.  
Hver dag indtil kl. 15  
Mandag og Tirsdag indtil kl.



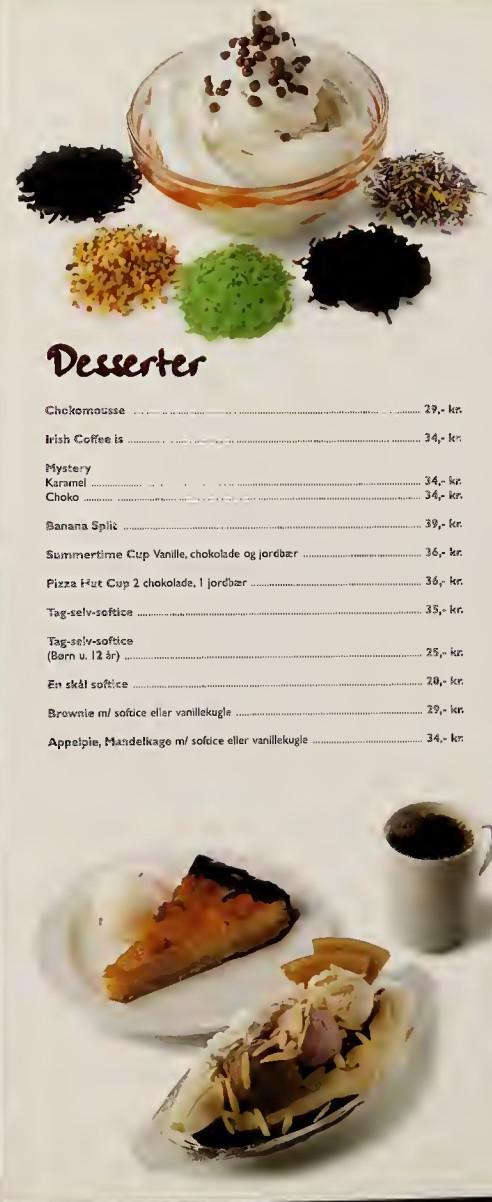
2-retters.

#### VÆLG MELLEM:

Menu 1  
En skål softiske  
+ En small pizza  
(velg mellom vores klassiske pizza'er)  
+ En skål softiske  
2 retter 64,- kr.  
3 retter 74,- kr.  
Spar op til 29,- kr.

Menu 2  
Fri salatbar eller 4 brødlovsbrød eller  
4 Chicken Wings eller lille Brødsticks  
+ En small pizza efter eget valg  
+ Fri softiske og en dessert  
ekster ekstra valg  
2 retter 89,- kr.  
3 retter 99,- kr.  
Spar op til 43,- kr.

Ønsker du at tilsette  
flere ingredienser, er prisen  
pr. ingrediens 6,- kr.



## Drikkevarer

	barn	lille	mellem	stor	kande
Pepsi					
Pepsi Max					
Irish					
7UP					
Danskvand					
Appelsin juice					
Æble juice					
Ice Tea	18,-	21,-	25,-	35,-	69,-

	lille	stor	kande
Fadøl	23,-	38,-	110,-

Chokolademelk	18,- kr.
Glas ivand (4,- kr. gør til vandboringer i Afrika)	12,- kr.

Faxe Light	23,- kr.
------------	----------

	glas	1/2 flaske	1/1 flaske
Husets rød, hvid eller rosé	27,-	59,-	109,-
Sæson vin		129,-	
Beringer, rød		148,-	

VARME DRIKKE	
Cappuccino	15,- kr.
Espresso	12,- kr.
Latte	14,- kr.
Te	12,- kr.
Varm chokolade	15,- kr.
Irish Coffee	29,- kr.

## Special-tilbud

### Børnemenu

(under 12 år)

Gælder kun i restauranter.

En small pizza med 1 ingrediens  
+ en skål softiske  
+ en overraskelse  
29,- kr.

(Ekstra skål softiske 10,- kr.)

(Ekstra overraskelse 10,- kr.)



### Vi fejrer din fødselsdag

Få en small pizza til kun  
1,- kr.  
på din fødselsdag  
(Gælder kun i restauranter)



### Fødsels-dagsparty

Hold børnefødselsfødsel på Pizza Hut  
eller del dem på  
fra kl. 25,-  
pr. barn under 12 år.  
(Få en brochure inden du går)



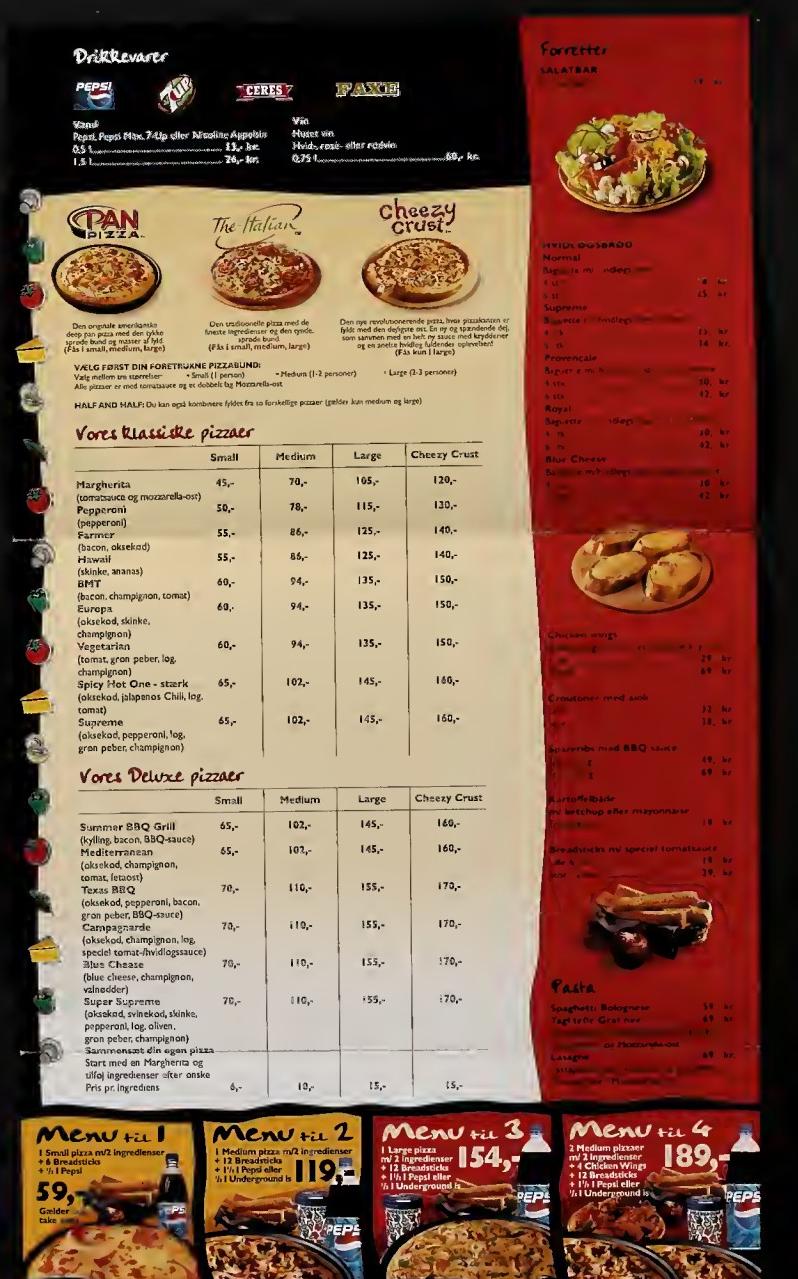




Pizza Hut Take Away



Tag din yndlingsrestaurant med hjem under armen





De bedste pizzaer under ét tag



Restaurant

Pizza Hut er en ægte familierestaurant  
for både børn og voksne. Det perfekte  
sted et fejre fødselsdagen med vennerne  
eller invitere keresten på middag.

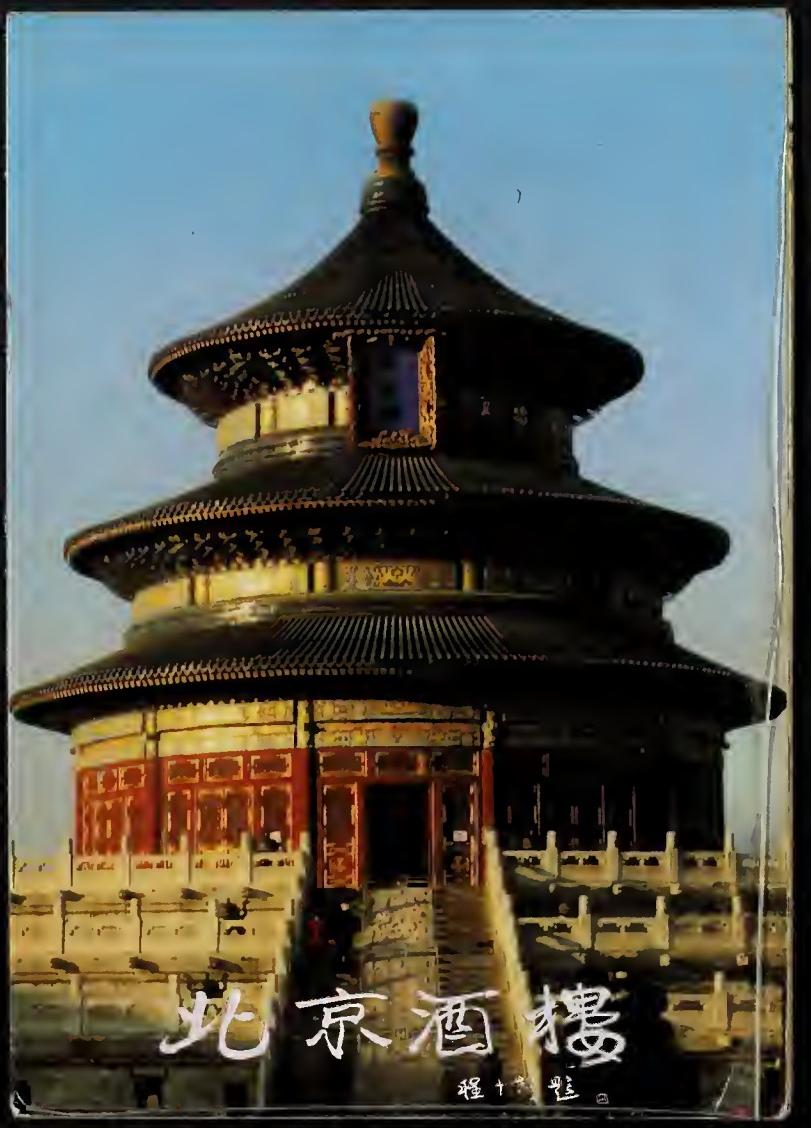


Take Away

Hvis du er i godt humør og ikke  
smæk med hjem, skal du bare ringe  
og bestille det du ønsker. Så er maden klar  
til hentning efter 20 minutter.

Klostertorvet 2 Østergade 2 Alborøg Frederiksberg Centretorv Amagerbyen Frederiksberg København V  
tel. 36 13 20 55 tel. 98 13 90 55 tel. 98 791 791 tel. 38 96 99 55 tel. 33 93 99 55 tel. 33 11 49 55





北京酒樓

程十幾畫

### Speciale Chinese rijsttafel voor 4 personen

24,80 EUR per persoon

- A. CHINESE GROENTENSOEP  
Potage de légumes variés à la chinoise  
*Chinese vegetables soup*
- B. BARBECUED VARKENSRIBBEN  
Côtes de porc  
*Barbecued spareribs*
- C. 1. GEBRADEN EEND OP Z'N "PEKING"  
Canard au four à la "Peking"  
*Baked duck "Peking" style*
- 2. BABI PANG KANG  
Porc rôti croquant  
*Roasted Pork*
- 3. CHINESE GARNALEN OP Z'N "PEKING"  
Grandes crevettes chinoises à la "Peking"  
*Prawns Peking style*
- 4. KIP MET CHINESE CHAMPIGNONS  
Poulet au champignons chinois  
*Chicken with Chinese mushrooms*
- 5. RUNDERLAPJES MET CURRYSAUS  
Tranches de boeuf aux saveurs de curry  
*Beef in curry sauce*
- 6. CHOP CHOY SPECIAAL  
Chop Suey spécial  
*Chop choy special*
- D. ANANAS BEIGNETS OF BANANEN BEIGNETS  
Beignets d'ananas ou beignets de bananes  
*Pineapple or banana fritters*
- E. CHINESE THEE OF KOFFIE  
Thé chinois ou café  
*Coffee or tea*

### Speciale Chinese - rijsttafel (B) voor 2 personen

22,30 EUR per persoon

- A. SUEN LAK SOEP OP Z'N "PEKING" OF KIPPEN EN MAIS ZOETE SOEP  
Potage de suen lak à la "Peking" ou Potage aux abats de poulet et au crème de maïs  
*Hot and sour soup or Sweet cornsoup*
- B. BARBECUED VARKENSRIBBEN  
Côtes de porc  
*Barbecued spareribs*
- C. 1. BABI PANG KANG  
Porc rôti croquant  
*Roasted pork*
- 2. CHINESE GARNALEN OP Z'N "PEKING"  
Grandes crevettes chinoises à la "Peking"  
*Prawns Peking style*
- 3. RUNDERLAPJES MET DIVERSE GROENTEN  
Tranches de boeuf aux légumes variés  
*Beef with mixed vegetables*
- 4. GEBAKKEN RIJST  
Riz sauté  
*Egg fried rice*
- D. ANANAS BEIGNETS OF BANANEN BEIGNETS  
Beignets d'ananas ou beignets de bananes  
*Pineapple or banana fritters*
- E. CHINESE THEE OF KOFFIE  
Thé chinois ou café  
*Coffee or tea*

### Zeevruchtenrijsttafel (min) 2 personen

34,70 EUR per persoon

- 1. GARNALENCOCKTAIL  
Crevettes cocktail  
*Prawn cocktail*
- 2. HAAIWINNESOEP  
Potage d'ailerons requin  
*Sharkfin soup*
- 3. TIPANG YAKI SATE MET ZALM  
Tipang yaki saté saumon  
*Tipang yaki saté salmon*
- 4. SORBET
- 5. A INKTVIS EN CHINESE GARNALEN MET TAU SI PIKANTE SAUS  
Calamars et des crevettes chinoises à la sauce piquante tau si  
*Squidfish and prawns with black bean sauce*
- B. GEBAKKEN TONGFILETS IN ZOET-ZURE SAUS  
Filet de sole frites à la sauce aigre-doux  
*Sweet and sour sole fillets*
- C. NASI GORENG  
Riz sauté  
*Egg fried rice*
- 7. DESSERT NAAR KEUZE  
Dessert aux choix  
*Dessert of choice*
- 8. CHINESE THEE OF KOFFIE  
Thé chinois ou café  
*Coffee or tea*

### Kreeftenmenu (min) 2 personen

43,40 EUR per persoon

- 1. KREEFTENSOEP  
Potage d'homard  
*Lobster soup*
- 2. DIM-SUM ASSORTIMENT  
Choix d'entrées chinoises  
*Variety of Chinese dumplings*
- 3. SORBET
- 4. A VERSE KREEFT OP KANTONESE WIJZE  
Homard à la Cantonais  
*Lobster Cantonese style*
- B. CHINESE GARNALEN MET BROCCOLI  
Grandes crevettes chinoises avec du brocoli  
*Chinese prawns with broccoli*
- C. INKTVIS IN TAUSI SAUS  
Calamars à la sauce piquante aux haricots noirs  
*Squidfish in black bean sauce*
- 5. DAME BLANCHE OF KOFFIE  
Dame blanche ou café  
*Vanilla ice with chocolate or coffee*

**Chinese rijsttafel Peking eend (min) 2 personen**  
31,00 EUR per persoon

Wachttijd ca. 30 min.

1. GEFILEREDE EENDEVELLETJES MET CHINESE PANNEKOEK  
Des pellicules de canards aux crêpes chinoises  
*Duck's skin in rice-flour pancake*
2. SOEP VAN DE EEND  
Potage de canard  
*Soup of the roast duck*
3. A EENDEFILLET MET CHINESE GROENTEN  
Canard avec des légumes chinois  
*Roast duck with Chinese vegetables*
- B EENDEBORST MET PIKANTE SAUS  
Canard à la sauce piquante  
*Roast duck in hot sauce*
- C NASI GORENG  
Riz sauté  
*Egg fried rice*
4. DESSERT NAAR KEUZE  
Dessert aux choix  
*Dessert of choice*
5. CHINESE THEE OF KOFFIE  
Thé chinois ou café  
*Coffee or tea*

**Chinese fondue (min) 2 personen**

26,00 EUR per persoon

KEUZE TUSSEN PIKANTE EN NIET-PIKANTE BOUILLON  
GARNALEN, INKTVIS, TONGFILET, ZALMFILET, RUNDERLAPJES, KIPPEFILET, TAU FOO,  
VERSE GROENTEN EN CHINESE MIFANG.  
Des crevettes, calamars, filets de sole, filets du saumon, tranches de bœuf, filets du poulet, tau foo, des légumes frais,  
des nouilles chinoises.  
*Prawns, squidfish, sole fillets, salmon, beef, chicken, tau foo, vegetables, Chinese mifang.*

**Chinese rijsttafel (A) voor 2 personen**

19,85 EUR per persoon

- A. BAMBOO OF CHAMPIGNONSOEP  
Potage de bambou ou de champignons  
*Bamboo soup or Mushroom soup*
- B. BARBECUED VARKENSRIBBEN  
Côtes de porc  
*Barbecued spareribs*
- C. 1. BABI PANG KANG  
Porc rôti croquant  
*Roasted pork*
2. KIP MET CURRYSAUS  
Poulet à la sauce curry  
*Chicken curry*
3. CHOP CHOY MET RUNDERLAPJES  
Chop suey aux tranches de bœuf  
*Chop chop with beef*
4. NASI CORENG  
Riz sauté  
*Egg fried rice*
- D. LYCHEE  
Chinese thee of koffie  
*The chinois or café*
- E. LYCHEE  
Chinese thee of koffie  
*The chinois or café*

**Chinese rijsttafel voor 1 persoon**

18,60 EUR per persoon

1. CHINESE CHAMPIGNONSOEP  
Potage de champignons chinois  
*Chinese mushroom soup*
2. BARBECUED VARKENSRIBBEN  
Côtes de porc  
*Barbecued spareribs*
3. A KIP MET CHINESE CHAMPIGNONS  
Poulet au champignons chinois  
*Chicken with Chinese mushrooms*
- B BABI PANG KANG  
Porc rôti croquant  
*Roasted pork*
- C NASI GORENG  
Riz sauté  
*Egg fried rice*
4. KOFFIE OF THEE OF LYCHEE  
Café ou thé ou litchis  
*Coffee or tea or lychee*

**Rijsttafel 'Ying&Yang' voor 2 personen**

27,30 EUR per persoon

- A. APERITIEF  
Apéritif  
*Apéritif*
- B. VOGELNESTSOEP  
Potage aux nids d'hirondelles  
*Bird's nest soup*
- C. DIM-SUM ASSORTIMENT  
CHOIX D'ENTRÉES À LA VAPEUR  
*Variety of dumplings*
- D. EENDEFILETS MET VERSE SINAASAPPELSAUS  
Filets de canard à l'orange  
*Duck in orange sauce*
- E. VERRASSINGSNESTJE VAN GEBAKKEN NOEDELS OF WIJZE V.D. CHEF  
Nid de nouilles frit rempli avec des surprises  
*Bird's nest of fried noodles filled with surprises*
- F. DESSERT  
Café ou thé  
*Coffee or tea*

### Menu 'Royal' voor min. 1 persoon

31,00 EUR per persoon

- A. APERITIEF
- B. HAAVINNENSOEP  
Crème d'alevrons de requin  
*Sharkfin soup*
- C. GESTOOMDE SINT-JACOBSVRUCHTEN MET ENGELENHAAR EN LOOK  
Coquilles Saint-Jacques à l'ail avec vermicelles  
*Steamed scallops in shell with garlic an angelhair*
- Oef-on-or
- ZALMBROCHETJES OP TIPANGYAKI WIJZE  
Brochettes de saumon 'tipanyaki'  
*Salmon on a hot plate*
- D. SORBET I (KEUZE TUSSEN FRAMBOOS, PASSIE, CITROEN )
- E. OSSEHAAS IN CHINESE ZWARTE PEPPERSAUS  
Filet de poisson au poivre noir façon Chinoise  
*Beef in black pepper sauce*
- Oef-on-or
- EEND OP SECHUAN WIJZE (ZEEPIKANT)  
Canard 'Szechuan' (picuant)  
*Duck szechuan style*
- F. GEFLAMBEERDE BANANENBEIGNETS MET ROOMIJS  
Bananes flambées avec de la glace  
*Blaized bananas with ice cream*
- G. KOFFIE OF THEE  
Café ou thé  
*Coffee or tea*

### Menu 'Sechuan' voor min. 2 personen

27,30 EUR per persoon

- (VOOR LIEFHEBBERS VAN ZEER GEKRUIDE BEREIDINGEN)
- A. SUEN LAK SOEP  
Potage de Suen Lak à la Pékin  
*Huître et son soupe Péking style*
  - B. CARRÉ RIBBETJES GEMARINEERD IN PEPPER&ZOUT  
Côtes de porc au poivre et sel  
*Barbecued spareribs*
  - C. KIP OP 'KONG RO WIJZE  
Poulet aux noix de cajou  
*Chicken with cashew nuts*
  - STOOFPOT MET LAMSVEES MET CURRY EN  
Agneau au curry et  
*Lamb's hot pot with curry and*
  - CHINESE GARNALEN IN PAPRIKASAUS OP SMAAK GEBRACHT MET PILI-PILI  
Grandes crevettes à la sauce paprika & pil-pili  
*Chinese prawns hot & spicy*
  - D. DESSERT
  - E. KOFFIE OF THEE  
Café ou thé  
*Coffee or tea*

### Kindermenu (0 tot 12 jaar)

7,30 EUR per kind

- A. TOMATENSOEP  
Potage aux tomates  
*Tomato soup*
- B. GEBAKKEN KIP MET APPELMOES EN FRIETEN OF NASI GORENG  
Filet du poulet avec compote aux pommes et des pommes frites ou riz sauté  
*Baked chicken with mashed apples and french fries or egg fried rice*
- C. KINDERIJSE OF LYCHEE  
Glace ou litchis  
*Ice cream or lychee*

Niet verkrijgbaar na 22.00 u

### Menu (A) voor 1 persoon

12,30 EUR per persoon

- A. TOMATENSOEP OF KIPPENSOEP  
Potage aux tomates ou potage au poulet
- B. LOEMPIA  
Croquette
- C. BAMI MET KIP OF NASI MET KIP OF CHOP CHOY MET KIP  
Nouilles au poulet ou riz sauté au poulet ou chow suey au poulet
- D. KOFFIE OF THEE OF LYCHEE  
Café ou thé ou litchis

### Menu (B) voor 1 persoon

13,70 EUR per persoon

- A. CHAMPIGNONSOEP OF BAMBOO SOEP  
Potage de champignons ou de bambou
- B. SATÉ MET KIP  
Saté au poulet
- C. GESNEDEN KIP MET CURRY OF KIPPENBALLETJES IN ZOET-ZURE SAUS OF RUNDERLAPJES IN TOMATENSaus  
Blanc de poulet au curry ou boules de poulet à la sauce sucrée et vinaigrée ou tranches de bœuf à la sauce tomates
- D. KOFFIE OF THEE OF LYCHEE  
Café ou thé ou litchis

<b>Soepen</b>	
1. CHINESE GROENTENSOEP	3,70 EUR Potage de légumes variés à la chinoise <i>Chinese vegetable soup</i>
2. HAAIVENNENSOEP	5,60 EUR Crème d'allerons de requin <i>Sharkfinsoep</i>
3. ZEEVRUCHTENSOEP	5,60 EUR Potage de fruits de mer <i>Chinese seafoodsoup</i>
4. WAN TAN SOUP	4,60 EUR Potage aux raviolis chinois <i>Wanton soup</i>
5. EENDSOEP	4,60 EUR Potage de canard <i>Ducksoup</i>
6. SUEN LAK SOUP OF Z'N PEKING	3,70 EUR Potage au crabe et lait épais <i>Hot &amp; sour sou Peking style</i>
7. KIP EN MAIS ZOTIE SOEP	3,70 EUR Potage de poulet au crème de maïs <i>Chicken sweet corn soup</i>
8. KIPPENSOEP	3,00 EUR Potage de poulet aux champignons chinois <i>Chicken with Chinese mushrooms</i>
9. VOGELNETSOEP	3,70 EUR Potage aux nids d'hirondelles <i>Bird's nest soup</i>
10. KIPPENSOEP MET CHAMPIGNONS	3,10 EUR Potage de poulet aux champignons <i>Chicken soup with mushrooms</i>
11. KIPPENSOEP MET BAMBOO	3,10 EUR Potage de poulet au bambou <i>Chicken soup with bamboo</i>
12. TOMATENSOEP	3,10 EUR Potage aux tomates <i>Tomato soup</i>
13. KREFFTSOEP	6,80 EUR Potage d'homard <i>Lobster soup</i>
<b>Bami soep gerechten</b>	
14. BAMI SOEP SPECIAL	11,20 EUR Potage aux nouilles spéciale <i>Noodle soup special</i>
15. BAMI SOEP WAN TAN	11,20 EUR Potage aux nouilles avec raviolis <i>Noodle soup Wanton</i>
16. BAMI SOEP MET CHINESE GARNALEN	14,30 EUR Potage aux nouilles avec crevettes chinoises <i>Noodle soup with Chinese shrimps</i>
17. BAMI SOEP MET RUNDVLEES	11,20 EUR Potage aux nouilles avec des tranches de boeuf <i>Noodle soup with beef</i>
<b>Chinese dim-sum &amp; typische voorgerechten</b>	
20. DIMSUM ASSORTIMENT	7,80 EUR Choix d'entrees chinoises <i>Variety of chinese dumplings</i>
21. HA-GOU	4,40 EUR
22. SU-MAI	4,00 EUR
23. NIU-SUK	4,20 EUR
24. FAN-KWO	4,00 EUR
<b>Fondue</b>	
25. FENDERKEPES IN FLESJES	9,30 EUR Canard croquant en crêpes à la farine de riz <i>Aromatic crispy duck</i>
26. PANGSIJ GORENG	5,60 EUR Petits rouleaux de printemps <i>Mini loempias (2 stuks)</i>
27. MINI LOEMPIAS (2 STUKS)	3,70 EUR Petits rouleaux de printemps <i>Mini springrolls</i>
<b>Voorgerechten</b>	
28. PEKING HORS D'OEUVRE	4,80 EUR
29. LOEMPIA	3,10 EUR Rouleau de printemps <i>Eggroll</i>
30. GARNALENCOCKTAIL	7,30 EUR Cocktail de crevettes <i>Seafood cocktail</i>
31. SATE MET KIP	4,60 EUR Brochette au poulet <i>Chicken saté</i>
32. SATE MET VARKENSVLEES	4,60 EUR Brochette au porc <i>Pork saté</i>
33. GARNALENTOST	7,30 EUR Tosti de crevettes <i>Shrimps toast</i>
34. GEGULDDE CHINESE GAMMAS	13,70 EUR Gambas chinoises grillées <i>Grilled Chinese Kingprawns</i>
35. GARNALENSATE	11,10 EUR Brochette aux grandes crevettes chinoises <i>Chinese prawns saté</i>
36. GEBAKKEN KIKKERBILLETJES IN LOOK EN BOTER	8,70 EUR Crevettes grises sautées au beurre et à l'ail <i>Fried prawns with butter</i>
37. GEBAKKEN KIKKERBILLETJES MET PAPRIKA IN ZWARTE BONENSAUS	8,70 EUR Crevettes sautées à la sauce paprika et haricots noirs <i>Fried prawns in black bean sauce</i>
38. KREEFT GESTOOMD MET LOOK EN ENGELLENHAAR (2 PERS.)	32,30 EUR Homard et vannerie sautée à l'ail et vermicelle (2 pers.) <i>Stir-fried lobsters with garlic and vermicelli</i>
39. GESTOOMEDE SIN-HAGOS RUITCHEN MET LOOK EN ENGELENHAAR	9,30 EUR Coquilles Saint-Jacques à l'ail avec vermicelle <i>Steamed scallops in shell with garlic and vermicelli</i>
40. BARBEQUED VARKENSRIJLJETJES	7,30 EUR Côtes de porc <i>Barbecued spareribs</i>
<b>Tipanyaki gerechten</b>	
41. TIPANYAKI CHINESE BIEFSTUK VAN HAAS	15,50 EUR Filet de bœuf <i>Beef stir-fry</i>
42. TIPANYAKI TONGFILETS	15,50 EUR Filets de sole <i>Sole stir-fry</i>
43. TIPANYAKI CHINESE	15,50 EUR Groses crevettes chinoises <i>Chinese prawns</i>
<b>Zeevruchten- en visschotels</b>	
44. TIPANYAKI KIKKERBILLETJES	13,60 EUR Cuisse de grenouille <i>Froglegs</i>
45. TIPANYAKI VARKENSRIBBETJES	13,00 EUR Côtes de porc <i>Spareribs</i>
<b>Po-tsai gerechten</b>	
46. CHINESE STROPOOTJE	13,60 EUR Petite pomme chinoise <i>Chinese hot pot dish</i>
47. PO-TSAI ZEEVRUCHTEN	15,50 EUR Fruits de mer variés à la cantonais <i>Seafood cantonese style</i>
48. PO-TSAI TOFU KANTONESE STIJL	14,25 EUR Tofu à la cantonais <i>Tofu Cantonese style</i>
49. PO-TSAI KIP CURRYSAUS	13,00 EUR Blanc de poulet à la sauce curry <i>Chicken in curry</i>
50. PO-TSAI VARKENSVLEES MET PIKANTE SAUS	13,00 EUR Porc à la sauce piquante <i>Pork in hot sauce</i>
<b>Eendschotels</b>	
51. EEND OF KANTONSE WIJZE VOOR 2 PERSONES	32,25 EUR Canard à la cantonais pour 2 personnes <i>Duck Canton style</i>
52. EEND MET VERSE ANANAS	14,30 EUR Canard à l'ananas fraîche <i>Duck with fresh pineapple</i>
53. EEND MET PIKANTE SAUS	13,65 EUR Canard à l'orange <i>Duck with orange sauce</i>
54. EEND MET 5 SMAREN SAUS	13,65 EUR Canard à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Duck in hot sauce</i>
55. EEND MET 5 SMAREN SAUS	13,65 EUR Canard aux cinq parfums <i>Duck with five flavors</i>
<b>Varkensvelesschotels</b>	
61. BAMI PANG KANG	11,80 EUR Pork roulé croquant <i>Roasted pork</i>
62. VARKENSRIBBEN IN ZOET-ZURE SAUS	10,55 EUR Côtes de porc à la sauce aigre douce <i>Sweet and sour spareribs</i>
63. VARKENSRIBBEN IN ZOET-ZURE SAUS	10,55 EUR Côtes de porc à la sauce aigre douce <i>Sweet and sour spareribs</i>
64. VARKENSHASALLETJES IN ZOET-ZURE SAUS	10,55 EUR Boules de porc à la sauce aigre-douce <i>Sweet and sour pork</i>
65. VARKENSHAS IN CURRYSAUS	10,55 EUR Porc à la sauce curry <i>Curry pork</i>
66. VARKENSHAS IN TAU-SI SAUS	11,80 EUR Porc à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Pork in black bean sauce</i>
<b>Opgerichte schotels</b>	
67. KRIEKEL EN ZOLT WITTE CALAMARS frits au poivre et sel avec des paprikas et oignons <i>Fried squidfish "pepper &amp; salt" with chili and onions</i>	13,65 EUR
68. KRIEKELBILLETJES OP Z'N PEKING	12,40 EUR Cuisse de grenouille à la "Peking" <i>Froglegs Peking style</i>
69. KRIEKELBILLETJES OP Z'N SECHUAN	12,40 EUR Cuisse de grenouille à la "Sechuan" <i>Froglegs Sechuan style</i>
70. KRIEKEL EN INTVUS OP PEPPER EN ZOLT WITTE CALAMARS frits au poivre et sel avec des paprikas et oignons <i>Fried squidfish "pepper &amp; salt" with chili and onions</i>	13,65 EUR
71. CHINESE GARNALEN OP Z'N PEKING	14,80 EUR Grandes crevettes chinoises à la Peking <i>Chinese prawns Peking style</i>
72. GEBAKKEN CHINESE GARNALEN IN ZOET-ZURE SAUS	14,80 EUR Crevettes chinoises frites à la sauce aigre-douce <i>Sweet and sour prawns</i>
73. CHINESE GARNALEN	14,80 EUR Grandes crevettes chinoises au bambou <i>Chinese prawns with bamboo</i>
74. CHINESE GARNALEN MET BAMBOO	14,80 EUR Grandes crevettes chinoises au bambou <i>Chinese prawns with bamboo</i>
75. CHINESE GARNALEN INTOMATENSAS	14,80 EUR Grandes crevettes chinoises à la sauce tomate <i>Chinese prawns in tomato sauce</i>
76. CHINESE GARNALEN IN CURRIESAUS	14,80 EUR Grandes crevettes chinoises à la sauce curry <i>Chinese prawns in curry sauce</i>
77. CHINESE GARNALEN IN TAU-SI SAUS	14,80 EUR Grandes crevettes chinoises à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Chinese prawns in black bean sauce</i>
78. CHINESE TONG IN BOTER	16,20 EUR Sole meunière <i>Sole in butter</i>
79. GESTOOMEDE TONG OF Z'N CHINEES	16,20 EUR Sole à la vapeur façon chinoise <i>Steamed sole chines style</i>
80. GEBAKKEN TONGFILETS IN ZOETZURE SAUS	14,80 EUR Filets de sole à la sauce aigre-douce <i>Sole fillets in black bean sauce</i>
81. GEBAKKEN TONGFILETS IN TAU-SI PIKANTE SAUS	14,80 EUR Filets de sole à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Sole fillets in black bean sauce</i>
82. INTVIS IN CURRIESAUS	12,40 EUR Calamars à la sauce curry <i>Squidfish in curry sauce</i>
83. INTVIS IN TAU-SI PIKANTE SAUS	12,40 EUR Calamars à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Squidfish in black bean sauce</i>
84. INTVIS OP Z'N PEKING	12,40 EUR Calamars à la "Peking" <i>Squidfish Peking style</i>
85. INTVIS SECHUAN WIJZE	12,40 EUR Calamars à la "Sechuan" <i>Squidfish Sechuan style</i>
86. INTVIS EN INTVUS OP PEPPER EN ZOLT WITTE CALAMARS frits au poivre et sel avec des paprikas et oignons <i>Fried squidfish "pepper &amp; salt" with chili and onions</i>	13,65 EUR
87. KRIEKELBILLETJES OP Z'N PEKING	12,40 EUR Cuisse de grenouille à la "Peking" <i>Froglegs Peking style</i>
88. KRIEKELBILLETJES OP Z'N SECHUAN	12,40 EUR Cuisse de grenouille à la "Sechuan" <i>Froglegs Sechuan style</i>
89. KRIEKEL EN INTVUS MET GEMBER EN PIJPAJINTJES	34,20 EUR Homard à la Cantonais avec du gingembre et petits oignons <i>Lobster Cantonese style with ginger and spring onions</i>
90. KRIEKEL IN TAU-SI PIKANTE SAUS	34,20 EUR Homard à la sauce piquante aux haricots noirs <i>Lobster in black bean sauce</i>



